FRICASSEE DE LEGUMES, SAUCE CERFEUIL

Préparation: 20 mn. Cuisson: 25 mn. Pour 4 personnes: 1 botte de carottes nouvelles, 1 botte de navets nouveaux, 1 laitue, 1 botte d'oignons nouveaux, 8 pommes de terre nouvelles, 120 g de pois gourmands, 2 cuillerées à soupe de Maïzena, 1 botte de cerfeuil, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse, noix muscade, sel, poivre.

Eplucher les légumes en réservant quelques tiges et feuilles et les faire cuire à l'eau bouillante salée ainsi mettre d'abord les carottes à cuire 6 à 7 minutes; ajouter ensuite les navets et les pommes de terre et cuire 6 minutes à nouveau puis ajouter la laitue coupée en quatre et les petits oignons cuire encore 6 minutes; ajouter enfin les pois gourmands et laisser cuire le tout à nouveau 6 minutes. Egoutter les légumes (conserver 1,5 dl d'eau de cuisson) et les réserver au chaud. Ebouillanter 20 secondes le cerfeuil dans l'eau de cuisson des légumes l'égoutter et le mixer afin d'obtenir une purée. Délayer la Maïzena avec l'eau de cuisson réservée porter à ébullition ajouter la crème fraîche porter à ébullition puis hors du feu ajouter la purée de cerfeuil du sel du poivre et une pincée de noix muscade râpée. Disposer les légumes sur assiette les napper de la sauce au cerfeuil et servir aussitôt.

GRATIN DE NAVETS A LA MILANAISE

Pour 4 personnes: 1 kg de jeunes navets, 100 g de parmesan, 4 à 5 c à soupe de jus de viande dégraissé, 30 g de beurre, 2 c à soupe de persil haché.

Epluchez les navets, faites-les pocher à l'eau bouillante salée pendant une quinzaine de minutes (plus ou moins selon leur grosseur, ils doivent rester un peu fermes). Egouttez-les, laissez-les tiédir, puis coupez-les en rondelles. Disposez-les ensuite dans un plat à gratin beurré en couches superposées et saupoudrées de parmesan rapé. Arrosez de jus de viande et faites gratiner à four chaud 10 mn environ, arrosez de beurre fondu assaisonné et additionné de persil haché et repassez quelques minutes au four. Servez avec une viande grillée.

JAMBON SAUCE MADERE

Pour 4 personnes: 4 tranches épaisses de jambon, 500 g de carottes nouvelles, 500 g de navets nouveaux, 200 g de branches de céleri, 200 g d'oignons grelots, 3 c à soupe de sucre, 1/2 l de bouillon de volaille, 60 g de beurre, sauce madère (en boîte ou sachet) sel, poivre.

Pelez les oignons, les carottes et les navets. Ebouillantez-les dans 1,5 l d'eau salée et égouttez les. Dans une sauteuse large, faites revenir les carottes, navets et branches de céleri pendant 3 mn. Saupoudrez de sucre, sel et poivre. Versez le bouillon à hauteur. Couvrez et laissez cuire 20 mn. Ajoutez ensuite les oignons grelots et faites réduire à découvert pendant environ 30 mn, jusqu'à évaporation totale du liquide. La légumes doivent être caramélisés. En toute fin de cuisson, déposez les tranches de jambon sur les légumes. Couvrez et maintenez hors du feu 2 mn. Dans une petite casserole, faites chauffer la sauce madère. Dressez le jambon et la

légumes sur les assiettes; arrosez de sauce madère et servez chaud. Accompagnez de pommes d terre paillasson (surgelées).

NAVETS

Cuire les navets à l'eau. Faire chauffer du beurre et de l'huile ajouter sel, poivre, 1 pointe de muscade, persil et y faire revenir les navets.

NAVETS

350 g de navets, 1 c à soupe de beurre, 2 c à soupe d'huile. Faire revenir 1/2 c à café de poivre, 1 c à café de paprika, 1/3 c à café de gingembre, 1 c à soupe de persil. Ajouter les navets et du sel. Cuire à l'étouffée avec un peu d'eau.

NAVETS

Cuire les navets à l'eau. Faire revenir poivre, oignons, ail, persil, sel, clou de girofle en poudre, mettre les navets à sauter dans ces épices.

NAVETS

Cuire les navets à l'eau. Faire revenir persil, zeste de citron, coriandre, poivre, sel, mettre les navets à sauter dans ces épices.

NAVETS AU JUS

Pour 4 personnes. Pour accompagner un rôti. 2 bottes de navets, 50 g de beurre, 1 c à café de sucre, sel, poivre, 2 c à soupe rases de farine, 2 dl de bouillon (eau et cube), 4 c à soupe de jus de viande, un bouquet garni. Persil haché à volonté.

Pelez les navets, faites-les cuire 5 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. faites-les revenir dans le beurre chaud, saupoudrez-les de sucre. Quand ils ont pris une belle couleur, salez, poivrez, saupoudrez de farine, mouillez de bouillon et de jus de viande, ajoutez le bouquet garni. Laissez mijoter 15 mn environ, vérifiez leur cuisson avant de les retirer du feu. Saupoudrez à volonté de persil haché.

NAVETS AU LARD

Pour 4 personnes. Préparation 25 mn. Cuisson: 40 mn. 1 kg de petits navets nouveaux, 30 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, 200 g de poitrine fumée, 3 échalotes, 1 verre de vin blanc, sel, poivre, persil.

Mettez à bouillir de l'eau dans une casserole. Pendant ce temps, épluchez les navets lavez-les. Salez l'eau quand elle bout et mettez-y les navets à blanchir 20 mn. Egouttez-les. Par ailleurs, retirez la couenne du lard et découpez le morceau en petits lardons. Epluchez les échalotes. Mettez le beurre et l'huile dans une sauteuse, faites-y dorer sans trop roussir les lardons et les échalotes. Mouillez au vin blanc sec. Ajoutez les navets, salez, poivrez et terminez la cuisson à couvert, à feu très doux. Le plat doit être cuit quand le vin a totalement réduit. Servez chaud, parsemé de persil haché. Cette recette n'est réalisable qu'avec des navets nouveaux.

NAVETS AU VINAIGRE

1 kilo de petits navets nouveaux, 1 betterave rouge cuite, 3 gousses d'ail, 2 cuillerées à soupe de gros sel, 2 dl de vinaigre d'alcool blanc.

Epluchez et lavez les navets. Pelez la betterave rouge cuite et les gousses d'ail. Ebouillantez et séchez votre bocal. Rangez-y les navets entiers s'ils sont petits, coupez-les par la moitié s'ils sont plus gros. Ajoutez la betterave rouge coupée en quatre et les gousses d'ail entières. Versez le vinaigre et ajoutez le gros sel dans le bocal, complétez au besoin par un peu de vinaigre afin que les navets soient recouverts de liquide. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez mariner pendant une semaine. Ces navets se marient très bien avec les viandes froides et la charcuterie. Il est préférable de consommer ces navets au bout de 8 à 15 jours de macération. Lorsque le bocal est ouvert, les navets ne se conservent qu'une semaine.

NAVETS FARCIS

Pour 4 personnes: 8 navets de grosseur moyenne, 400 g de chair à saucisse, 400 g d'épinards, 50 g de parmesan ou de gruyère râpé, un oeuf, une échalote hachée, du sel, du poivre, 8 croûtons frits au beurre.

Nettoyez les épinards et lavez-les à grande eau. Faites- les blanchir à l'eau salée. Rafraîchissez-les, égouttez-les et hachez-les. Faites cuire les navets à moitié dans de l'eau salée. Creusez-les et hachez la chair retirée, que vous mélangerez avec la chair à saucisse, l'échalote hachée, l'oeuf, du sel et du poivre. Farcissez les navets avec cet appareil. Dressez par-dessus les épinards hachés. Garnissez avec du fromage râpé et prolongez la cuisson au four. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites-y dorer les tranches de pain de mie. Vous pouvez, si vous aimez le parfum de l'ail, ajouter une pointe d'ail haché aux épinards. Il est plus rapide de faire cuire four les navets farcis pendant 15 à 20 minutes sans garniture d'épinards. Car ceux-ci forment écran et retardent la cuisson de la farce. Lorsque la viande hachée est cuite à point, couvrez avec les légumes auxquels vous aurez ajouté une noix de beurre.

NAVETS FARCIS PANACHES

Pour 6 personnes: 24 navets (grosseur moyenne), 200 g de champignons de Paris, 100 g de poitrine de veau hachée, 100 g de chair à saucisse, 1 gros oignon, 2 échalotes, 2 c à soupe de persil haché, 2 c à soupe de crème fraîche, 1 jaune d'oeuf, 60 g de beurre, sel, poivre.

Préchauffez votre four sur thermostat 6 (180 °C). Epluchez les navets. Coupez un chapeau sur chaque navet et creusez l'intérieur. Plongez les navets 5 mn dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Préparez la farce: mélangez les viandes hachées avec l'oignon finement émincé et la moitié du persil. Assaisonnez. Ajoutez 1 c à soupe de crème et le jaune d'oeuf. Répartissez la farce dans la moitié des navets. Nettoyez et essuyez les champignons. Hachez-les finement avec les échalotes épluchées. Mettez une noix de beurre à fondre dans une poêle. Laissez mijoter les échalotes et les champignons pendant 5 minutes en mélangeant. Salez et poivrez. Incorporez le reste de crème fraîche et de persil haché dans les champignons. Répartissez la farce dans les navets restants. Badigeonnez un plat à gratin de beurre. Disposez-y les navets farcis. Versez un verre d'eau au fond du plat. Répartissez le beurre restant sur les navets. Enfournez 45 minutes en arrosant souvent. Servez tel quel ou avec une viande blanche.

NAVETS GLACES

Pour 5 personnes. Préparation: 15 minutes. Cuisson:

1 h à 1 h 30. 1 kg de navets nouveaux, 60 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre, sel, poivre.

Faire fondre la moitié du beurre. Y mettre à revenir quelques instants les navets laissés entiers, s'ils sont petits, ce qui est préférable ou tournés en gousses. Saler, poivrer, ajouter 1/2 cuillerée de sucre; mouiller d'un verre d'eau chaude. Couvrir et cuire très doucement 1 h à 1 h 30, suivant la qualité et l'âge des navets. Le jus de cuisson doit être à peu près absorbé. Ajouter alors le reste du beurre et saupoudrer très légèrement avec le reste du sucre. Laisser encore quelques instants sur le feu. Le fond de cuisson se présente comme une sorte de sirop très épais. En secouant le récipient, on s'arrangera pour que tous les navets soient bien enrobés. Ainsi préparés, les navets peuvent accompagner toutes viandes grillées, poêlées ou rôties. Ils conviennent spécialement au mouton. S'ils doivent accompagner une viande rôtie ou braisée, on ne les mettra pas dans le plat avec la sauce en fin de cuisson car ils y perdraient leur caramélisation; on les servira à part. Par contre. on peut les mettre sur le plat autour d'une viande grillée. L'eau peut être remplacée par un bouillon léger ou être additionnée d'extrait de viande. Il faut au moins, pour la fin de la cuisson, choisir une sauteuse basse et large afin que les navets ne soient pas les uns sur les autres.

PAILLASSON DE LEGUMES

Pour 4 personnes: 2 carottes, 2 courgettes, 2 navets, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1/2 botte de ciboulette, 40 g de beurre, 1 jaune d'oeuf, sel et poivre.

Laver, râper et blanchir les courgettes pendant 2 mn dans l'eau bouillante. Les égoutter dans une passoire. Laver, peler et râper les carottes et les navets. Mélanger tous les légumes, ajouter la ciboulette ciselée, l'ail, les échalotes hachés et le jaune d'oeuf. Saler et poivrer. Faire chauffer le beurre dans une poêle et déposer les légumes en tas. Les aplatir et les faire cuire 4 mn de chaque côté sur feu moyen.

PAILLASSON DE NAVETS ET DE POMMES DE TERRE

Pour 6 personnes: 500 g de navets, 500 g de pommes de terre, sel, poivre, noix muscade, 1 oignon, 1 c à soupe de persil haché, 100 g de beurre.

Epluchez les légumes, passe-les à la râpe électrique (gros trous) pour les couper en julienne. Assaisonnez. Joignez l'oignon haché menu et le persil, mélangez bien pour répartir l'assaisonnement. Faites chauffer le beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif, versez-y les légumes et laissez cuire en tassant bien pendant 7 à 8 mn pour former une galette. Lorsqu'elle est dorée en dessous, terminez la cuisson à four chaud pour faire dorer le dessus. Glissez-la ensuite sur le plat de service.

POTAGE AUX FANES DE NAVETS

Pour 4 personnes: fanes de 2 bottes de navets, 50 g de beurre, sel, poivre, muscade, 1 cuillère à soupe de maïzena, 2 cuillères a soupe de crème fraîche, 2 jaunes d'oeufs.

Laver les fanes de 2 bottes de navets nouveaux puis les égoutter. Dans une casserole, faire fondre le beurre puis y faire revenir les fanes. Ajouter du sel, du poivre et un peu de muscade râpée. Verser ensuite un litre et demi d'eau dont on réservera quelques cuillerées pour délayer la maïzena; verser cette dernière puis porter doucement à ébullition; laisser cuire à petit feu pendant une heure. Retirer du feu. Passer au mixeur. Rectifier l'assaisonnement. Délayer les jaunes d'oeufs avec la crème fraîche, verser dans le potage en tournant puis servir à table accompagné éventuellement de croûtons.

POTAGE FLAMAND

Pour 6 personnes: 1 litre 3/4 d'eau, 500 g de navets, 600 g de pommes de terre, 200 g de pain rassis, 2 c de cerfeuil haché.

Epluchez les pommes de terre et les navets et coupez-les en morceaux. Dans la casserole d'eau froide mettez les légumes et le pain. Salez et poivrez. Laissez cuire à petit feu 1 h 30. Passez ensuite au tamis et mettez dans la soupière. Au moment de servir saupoudrez de cerfeuil haché.

SALADE DE NAVETS NOUVEAUX

Couper en tranches fines de 2 mm des navets nouveaux ronds sans les éplucher, (1 botte). Dans un saladier mettre 1/4 de litre d'huile d'olive mélangée avec 1/4 de gousse d'ail hachée fin et une cuillère à bouche de vinaigre de vin rouge, sel et poivre. Mélanger cet assaisonnement avec les navets et laisser mariner une nuit au réfrigérateur. Ce sert comme entrée ou à l'apéritif.

TARTE AUX NAVETS

Pour 5 à 6 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 1 h. 300 g de pâte brisée, 1 kg de navets roses, 1/2 bouquet de persil plat, 1/4 de litre de béchamel, 2 jaunes d'oeufs, 150 g d'emmental râpé, 100 g de crème fraîche, sel, poivre, muscade.

Epluchez les navets coupez-les en rondelles et faites-les pocher à 10 à 15 mn à l'eau bouillante salée. Faites pré-cuire le fond de pâte brisée 15 mn dans le four thermostat 6 (180°C). Mélangez la moitié du persil haché et de l'emmental à la béchamel parfumée de muscade râpée garnissez-en le fond de tarte. Disposez dessus les rondelles de navets. Versez les jaunes d'oeufs mélangés à la crème et au reste de persil. Saupoudrez d'emmental et faites cuire au four 50 mn.

CANARD AUX NAVETS

Faites fondre 50 g de lard dans une casserole. Quand il est fondu et chaud, faites-y revenir un canard de Barbarie. Assaisonnez, joignez un bouquet garni, mouillez de 1 dl de vin blanc sec et de 1 dl de bouillon. Couvrez, laissez cuire 25 mn. Ajoutez alors tout autour 800 g de navets épluchés en les enfonçant dans la sauce. Laissez cuire encore de 30 à 35 mn. Servez le canard entouré des navets, la sauce, dégraissée et réduite, à part.

CANARD AUX NAVETS

1 gros canard de Barbarie ou 2 canards plus petits (on compte généralement 1 canard de 1 kg environ pour 3 personnes), 150 g de lard fumé, 75 g de beurre, sel, poivre, 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 verre de vin blanc sec, 1,200 kg de gros navets, une dizaine de petits oignons.

Bridez et flambez les canards, assaisonnez-les à l'intérieur. Coupez le lard en lardons, faites les blanchir à l'eau bouillante pendant 2 mn. Egouttez et séchez-les. Faites revenir les lardons dans la matière grasse. Retirez-les et faites dorer les canards à leur place de tous côtés pendant 10 à 15 mn. Quand ils ont pris une belle couleur, assaisonnez-les, remettez les lardons, ajoutez la carotte, l'oignon émincés et le bouquet garni. Mouillez de vin blanc. Couvrez et laissez mijoter pendant 45 mn environ. D'autre part, épluchez les navets et les petits oignons, ajoutez-les dans la cocotte au bout de 15 mn de cuisson pour qu'ils cuisent en même temps. Au moment de servir, retirez les canards et les légumes, dégraissez la sauce et laissez-la réduire, elle doit être très courte. Vous pouvez aussi faire dorer les navets et les petits oignons séparément au beurre et les ajouter autour du canard 10 mn avant la fin de la cuisson.